

### Einheimischer Tee.

In der letzten Nummer der schönen Zeitschrift „Sonntag ist's“ gibt Elisabeth Schobacher folgende Anregung zur Sparsamkeit:

In Zeitschriften und Zeitungen ist zwar schon genügend über die Verwendbarkeit unserer einheimischen Teearten geschrieben worden, aber das Wichtigste habe ich stets an all diesen Aufsätzen vermißt. Man mahnt, fleißig Erdbeerblätter, Brombeerblätter, Waldmeister, Birkenblätter usw. zu sammeln, um Ersatz für die teureren zu haben und behauptet, daß Brombeerblätter ganz ähnlich schmecken wie wirklicher schwarzer Tee. Das ist nun auch vollkommen richtig — aber jede Hausfrau, die auf derlei Anregungen hin sich Brombeerblätter „dörre“, wird enttäuscht das Näschen rümpfen, wenn sie den ersten Schluck Tee nach einer Ähnlichkeit mit dem schwarzen Tee hin prüft. „Gar keine Ähnlichkeit!“ wird sie sagen. Dies aber liegt nur an der Art des Dörrens. Dörren wir unseren einheimischen Tee wie die Inder und Japaner den ihren und wir werden erstaunt sein über die Ähnlichkeit des Geschmacks. Also: Vor allen Dingen nehme man beim Sammeln nur junge, zarte Blätter, die auch noch jezt an den jung austreibenden Endzweigen zu haben sind und sammle sie ja nur bei trockenem Wetter! Die Blätter werden dann zu Hause auf ein großes, sauberes Tuch ausgestreut (ja nicht in der Sonne!) und im Schatten einige Stunden liegen gelassen, und zwar nur so lange, bis sie leicht angewelkt sind (schlaff geworden). Sie müssen unbedingt noch Saftfeuchtigkeit in sich haben und kommen nun in ein Säckchen, werden da fest hineingepreßt und zugebunden. Um das Säckchen wickelt man noch ein wollenes Tuch, daß die Wärme beisammen bleibt, und dann wird das Säckchen an einem schattigen, aber warmen, trockenen Ort aufgehängt. Hier müssen nun die Blätter dieselbe Gärung durchmachen wie die ausländischen Tees und nach 6 bis 7 Stunden werden sie dann herausgenommen, wieder auf ein Tuch gestreut und vollends gedörret, bis sie rascheln. Dann werden sie wohlverschlossen an einem trockenen Ort aufbewahrt. Der auf diese Weise getrocknete Tee hat einen wunderbar blumigen Duft, ist außerordentlich gesund und schadet weder den Nerven, noch sonst wie der Gesundheit, wie sein ausländischer, schwarzer Vetter das zu tun beliebt. Er muß aber stark kochend angebrüht werden und etwas länger ziehen. Darum auf in die Wälder und sammelt die Gottesgaben der Heimat, der Wald wird nicht sagen: „Das Pfund ist schon wieder um soandsoviel teurer geworden!“